Lähettäjä
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto
Tekniikankaari 1 A
06100 Porvoo

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 14.9.2026
Tapahtumatunnus 2114527

Vastaanottaja
Onnikoti Aarre, keittiö
Aarretie 1
04130 Sipoo

Asia	Elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus
Toimija	Mehiläinen Hoivapalvelut Oy (2099743-4)
Kohde	Onnikoti Aarre Aarretie 1, 04130 Sipoo
Toiminnan nimi	Onnikoti Aarre, keittiö
Toiminta	Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)
Aika	11.9.2026

Läsnäolijat

Tarkastaja	Johanna Vattulainen
Toimipaikan edustaja	Minna Lintula

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijän kertoman mukaan keittiössä on todella kuuma kesäisin eikä keittiön ulkopuolella käytävällä oleva ilmalämpöpumppu vaikuta keittiöön. Tarvittaessa tulisi kartoittaa mahdollisuuksia asentaa ilmalämpöpumppu keittiöön esim. oviaukon yläpuolelle.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin tarjoilulämpötilojen omavalvonnan kirjaukset. Ruokailu kestää vain n. 30 min. (Tarkastushetkellä lounas ei ollut vielä tarjolla.)

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiöstä toimitetaan läheiseen päivätoimintayksikköön muutamia lounaita per päivä. Kuljetukset hoitaa ulkopuolinen yritys.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä oli otettu nyt pääasiassa suoraan elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvilta pinnoilta. Muutamia kertoja näytteitä oli otettu neljältä pinnalta per näytteenottokerta. Tulokset ovat olleet hyviä. Näytteitä tulee ottaa väh. viideltä pinnalta/näytteenottokerta. Hygicult TPC:n raja-arvot on hyvä korjata ja päivittää myös omavalvontasuunnitelmaan:

PINTAPUHTAUSNÄYTTEIDEN TULOSTEN TULKINTA

Näytteenotinlevy otetaan pois putkesta ja lasketaan pesäkettä muodostaneet yksiköt näytteenottimesta. Pesäkettä muodostava yksiköt lasketaan joko neliösentille tai näytteenottimenpuolelle. Pmy on pesäkettä muodostava yksikkö.

- HYVÄ <1pmy/cm² eli enintään 20 pesäkettä/näytteenottimen puoli
- VÄLTTÄVÄ < 5 pmy/cm² eli 21 - 44 pesäkettä/näytteenottimen puoli
- HUONO ≥ 5 pmy/cm² eli 45 tai enemmän kuin 45 pesäkettä/näytteenottimen puoli

(Jos tulos on välttävä tai huono, tulee ottaa uusintanäyte. Tehdyt korjaavat toimenpiteet ja uusintatulokset tulee kirjata ylös osana omavalvontaa.)

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

HUOM! Tarkastuskertomus lähetetään ainoastaan sähköpostitse. **Toimijan on itse tulostettava Oiva-raportin julkinen osa (hymiösivu) asiakkaiden nähtäville.**

ELINTARVIKELAIN 297/2021 MUKAINEN TARKASTUS

- Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta. Virallinen valvonta on suoritettava ilman ennakkoilmoitusta (625/2017/EY) 9 artikla, kohta 4.
- Tarkastuksella käytettiin yleisen valvonta-asetuksen (625/2017/EY) 14 artiklan mukaisia valvontamenetelmiä.
- Kylmälaitteiden lämpötilat mitattiin pintalämpömittarilla tuotteiden sivupinnalta.
- Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet todettiin korjatuiksi.

Toimenpiteet

- Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.
- Mainitut puutteet tulee korjata välittömästi.
- Puutteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella.

Oiva raportin julkistaminen

Toimija saa tarkastuksesta Oiva-raportin ja yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen. Oiva-raportti on asiakkaiden nähtävillä Oiva-hymy Internet- sivuilla www.oivahymy.fi. Viimeisimmän Oiva-raportin hymiösivu on tulostettava ja laitettava esille asiakassisäänkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja voi helposti lukea sen.

Toimijan tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen. Linkki tehdään näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Oivahymy.fi -sivustolta löytyy lisätietoa.

Valvonnan perusmaksu

Elintarvikevalvonnan valvontakohteilta laskutetaan vuosittain valvonnan perusmaksu 150 euroa. Perusmaksu laskutetaan kaikilta elintarvikevalvonnan valvontarekisterissä kalenterivuoden ensimmäisenä päivänä olevilta valvontakohteilta. Jos toimija tekee ilmoituksen toiminnan lopettamisesta kesken kalenterivuotta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. Perusmaksun periminen lopetetaan vasta kun toimija on tehnyt kirjallisen ilmoituksen toiminnan lopettamisesta Porvoon Ympäristöterveydenhuoltoon.

Ilmoita muutoksista

Toiminnan olennaisesta muuttumisesta, keskeyttämisestä, lopettamisesta ja toimijan vaihtumisesta on tehtävä ilmoitus Porvoon ympäristöterveydenhuoltoon hyvissä ajoin. Elintarvikelainsäädännön elintarvikehuoneistoille asettamat vaatimukset tulee ottaa huomioon tila- ja toimintamuutoksia suunniteltaessa.

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygienia-asetus (EY) 852/2004
Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017
Elintarvikelaki 297/2021
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
Tartuntatautilaki 1227/2016
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maksu 400,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon lupa- ja valvontalautakunta on 16.12.2025 vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon.
Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi
Porvoon kaupunki lähettää laskut aina ensisijaisesti verkkolaskuina, mikäli yrityksellä on verkkolaskutustiedot sivustolla https://verkkolaskuosoite.fi/

Tarkastaja Johanna Vattulainen
TERVEYSTARKASTAJA
+358401832755
johanna.vattulainen@porvoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Oiva-raportti • Oiva-rapporten
Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

2114527

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Onnikoti Aarre, keittiö

Aarretie 1, 04130 SIPOO • Skattvägen 1, 04130 SIBBO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

11.9.2026
Oivallinen • Utmärkt

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	21
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

29.10.2025
Oivallinen • Utmärkt

16.9.2024
Hyvä • Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.9.2026

Omavalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto •
Borgå stad, Miljöhälsovård

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi viimeistään 24.9.2026 •
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi senast 24.9.2026